

# Bao buns s kozicama



NAČIN PRIPREME  
Srednje složena priprema



VRIJEME PRIPREME  
> 60 min



BROJ PORCIJA  
4 osobe

## Sastojci

### Bao buns parena peciva

400 g glatkog brašna  
125 g kukuruznog škroba  
200 ml mlake vode  
80 ml K Plus mlijeka  
pola vrećice kvasca  
30 g K plus maslaca  
1 žličica K Plus octa  
40 g šećera  
1 žličica Sweet chef praška za pecivo  
8 g soli

### Bao buns s kozicama

Sastojci:

16 bao peciva  
20 ml ulja  
2 češnja češnjaka  
450 g repova jadranskih kozica Adria Mare  
25 ml soja sosa  
40 ml hladne vode  
1 žličica škroba  
5 g meda  
1 mladi luk

#### Za umak:

85 g K Plus majoneze  
½ žličice ljutog umaka  
½ žličice soka od limete  
Korica polovice limete

## Nutritivne vrijednosti

## Skeniraj za prikaz na web stranici



### Bao buns parena peciva

Mlakoj vodi dodajte mlijeko, pola žlice šećera i kvasac te ostavite 5 minuta da se kvasac aktivira. Brašno stavite u posudu, dodajte mu škrob, sol, ostatak šećera, prašak za pecivo i dobro promiješajte. Dodajte smjesu s kvascem i počnite mijesiti ručnim mikserom, dodajte i ocat i nastavite mijesiti dok se ne formira kugla. Ovo je čvrsto tijesto te po potrebi možete dodati još žlicu po žlicu mlijeka dok ne dobijete glatko tijesto. Mijesite barem 10 minuta, pa prekrijte folijom za svježinu i ostavite da se diže, prekriveno, 1 h.

Nakon što je tijesto naraslo razvaljajte ga valjkom na debljinu od ½ cm i izrežite krugove promjera 10 cm. Ostatak tijesta premijesite, ostavite da kratko odmori pa ponovite postupak. Ako nemate izrezivač tijesto podijelite na 16 jednakih dijelova, oblikujte u kuglice i valjkom izravnajte u ovale. Krugove premažite uljem uz pomoć kista te preklopite. U posudi zakuhajte vodu te stavite rešetku za parenje. Stavite svako pecivo na komadić papira za pečenje i parite poklopljeno oko 12 minuta.

### Bao buns s kozicama

Na ulje stavite očišćene repove kozica, dodajte im sitno sjeckani češnjak i soja sos. Pecite na laganoj vatri dok višak tekućine ne ispari i kozice ne pobijele. U hladnoj vodi razmutite škrob i med. Dodajte u kozice i kuhajte još par minuta. Završite sa sitno sjeckanim mladim lukom. Majonezi dodajte ljuti umak i sok i korice limete. Pareno pecivo napunite majonezom, kozicama, krastavcima, ukiseljenom mrkvom, zelenom salatam, mladim lukom, korijandrom i chillijem

